

ORDIN nr. 368 din 13 iunie 2008

pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești

Văzând Referatul de aprobare nr. 117.036 din 21 mai 2008, întocmit de Direcția generală implementare politici agricole, având în vedere prevederile art. 34 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. **97/2001** privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, republicată, în baza prevederilor art. 6 alin. (1) și ale art. 24 alin. (1) din Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 1.576/89,

în temeiul prevederilor Hotărârii Guvernului nr. **385/2007** privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, ale art. 7 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. **862/2006** privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății Publice, cu modificările și completările ulterioare, și ale art. 5 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. **748/2007** privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările ulterioare, **ministrul agriculturii și dezvoltării rurale, ministrul sănătății publice și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor** emit următorul ordin:

Art. 1

Se aprobă **Normele** privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, palincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2

(1) Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Ministerul Sănătății Publice și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor, prin direcțiile pentru agricultură și dezvoltare rurală județene și a municipiului București, direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și, respectiv, prin inspectoratele regionale pentru protecția consumatorilor, respectiv prin oficiile județene pentru protecția consumatorilor și al municipiului București, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

(2) Nerespectarea prevederilor prezentului ordin se sancționează potrivit Ordonanței Guvernului nr. **42/1995** privind producția de produse alimentare destinate comercializării, cu modificările și completările ulterioare, și actelor normative din domeniul protecției consumatorilor.

(3) Verificarea și controlul respectării prevederilor prezentului ordin privind producerea și comercializarea băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, palincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin și a prevederilor Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 1.576/89, constatarea contravențiilor și aplicarea sancțiunilor prevăzute în Ordonanța Guvernului nr. **42/1995**, cu modificările și completările ulterioare, se fac de către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, prin Inspekția tehnică și control în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară.

(4) Verificarea și controlul pe piață al respectării prevederilor prezentului ordin privind etichetarea băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, palincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin și a prevederilor Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008 se fac de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor.

Art. 3

(1)Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I, și intră în vigoare la 30 de zile de la data publicării.

(2)Comercializarea băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turt, palincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin, produse și etichetate înaintea intrării în vigoare a prezentului ordin, este permisă până la epuizarea stocului; la intrarea în vigoare a prezentului ordin se interzice utilizarea stocurilor de etichete care nu sunt conforme cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008.

(3)La data intrării în vigoare a prezentului ordin, Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. **268/441/117/2003** pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 573 din 11 august 2003, cu modificările și completările ulterioare, se abrogă.

Ministrul agriculturii și dezvoltării rurale,
Dacian Cioloș
Ministrul sănătății publice,
Gheorghe Eugen Nicolăescu
Președintele Autorității Naționale pentru
Protecția Consumatorilor,
Dan Vlaicu

ANEXĂ:

NORME din 13 iunie 2008 privind definirea, descrierea, prezentarea si etichetarea bauturilor traditionale românesti

*(la data 01-aug-2008 actul a fost aprobat de **Ordinul 368/2008**)*

CAPITOLUL I: Dispozitii generale

Art. 1

(1)Fara a aduce atingere prevederilor Regulamentului Parlamentului European si al Consiliului (CE) nr. 110/2008 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea si protectia indicatiilor geografice ale bauturilor spirtoase si de abrogare a Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 1.576/89, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L nr. 39 din 13 februarie 2008, prezentele norme definesc termenii utilizati privind definirea, descrierea, prezentarea si etichetarea bauturilor traditionale românesti: tuica, horinca, turt, palinca, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovina si rachiu de drojdie de vin si stabilesc autoritatile responsabile cu verificarea respectarii prevederilor Regulamentului Parlamentului European si al Consiliului (CE) nr. 110/2008 si cu verificarea pe piata a etichetarii acestora.

(2)Prevederile prezentelor norme se aplica bauturilor traditionale românesti: tuica, horinca, turt, palinca, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovina si rachiu de drojdie de vin, din productia interna.

(3)Operatorii economici care desfasoara o activitate în domeniul productiei si comercializarii bauturilor traditionale românesti: tuica, horinca, turt, palinca, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovina si rachiu de drojdie de vin au obligatia de a respecta prevederile prezentelor norme.

CAPITOLUL II: Definitii si cerinte tehnice

Art. 2

În sensul prezentelor norme, definitiile si cerintele tehnice sunt urmatoarele:

1.concentratia alcoolica în volum - raportul dintre volumul de alcool în stare pura, la temperatura de +20°C, continut în produs, si volumul total al acestui produs la aceeasi temperatura; se exprima în procente de volum (% vol.);

2.produse îndulcitoare - produsele care confera gustul dulce, cum sunt: zaharul semialb, zaharul alb, zaharul alb extra, dextroza, fructoza, siropul de glucoza, zaharul lichid, zaharul lichid invertit, siropul de

zahar invertit, zaharul caramelizat, mustul de struguri concentrat rectificat, mustul de struguri concentrat, mustul de struguri proaspeti, mierea de albine, siropul de roscove, precum si orice alte zaharuri naturale care au un efect asemanator cu cel al produselor mentionate anterior;

3. zahar caramelizat - produsul obtinut exclusiv prin tratamentul termic controlat al zaharozei fara adaos de baze, acizi minerali si aditivi chimici;

4. substanta aromatizanta - substanta chimic definita, cu proprietati aromatizante, care se obtine prin procese fizice corespunzatoare (inclusiv distilarea sau extractia cu solventi) ori prin procese microbiologice sau enzimatic care pornesc de la materiale de origine vegetala ori animala, atât în stare bruta, cât si dupa prelucrare pentru consum uman prin metode traditionale de preparare a alimentelor (inclusiv uscarea, tofeierea si fermentarea);

5. preparat aromatizant - un produs diferit de substanta descrisa la pct. 4, concentrat sau nu, care se obtine prin procese fizice corespunzatoare (inclusiv distilarea sau extractia cu solventi admisi pentru industria alimentara) sau prin procese enzimatic ori microbiologice care pornesc de la materii de origine vegetala sau animala, atât în stare bruta, cât si dupa prelucrarea pentru consumul uman prin metode traditionale de preparare a alimentelor (inclusiv uscarea, tofeierea si fermentarea);

6. aromatizare - operatiunea care consta în adaugarea la prepararea bauturii spirtoase a uneia sau mai multor arome, asa cum au fost definite la pct. 4 si 5;

7. colorare - operatiunea care consta în adaugarea la prepararea bauturii spirtoase a unuia sau a mai multor coloranti;

8. marc de fructe - un produs obtinut atât din fructe proaspete, cât si din fructe aflate în diferite stadii de maturare si fermentare, zdrobite ori întregi, cu sau fara sâmburi, care valorifica atât fructele, cât si borhoturile de fructe (resturi de fructe zdrobite), în special cele care nu pot fi folosite la fabricarea marcului de fructe materie prima pentru gemuri, dulceturi etc.;

9. un grad decalitr (grad dal) - cantitatea de alcool etilic anhidru (100% vol.) continut în 0,1 litri; 10% vol. reprezinta un grad dai la temperatura de +20°C; un litru de alcool etilic anhidru contine 10 grade dai;

10. grad german de duritate (°dH) este egal cu 10 miligrame de oxid de calciu la un litru de apa;

11. alcool etilic de origine agricola - alcoolul etilic ale carui caracteristici sunt cele enumerate în anexa nr. 1 pct. 1 la Regulamentul Parlamentului European si al Consiliului (CE) nr. 110/2008; în cazul în care se face referire la materia prima utilizata, alcoolul trebuie sa fie obtinut exclusiv din materia prima respectiva;

12. distilat de origine agricola - lichidul alcoolic obtinut prin distilarea, dupa fermentarea alcoolica, a unuia sau a mai multor produse agricole mentionate în anexa I la Tratatul de instituire a Comunitatii Europene, care nu prezinta nici caracteristicile alcoolului etilic de origine agricola, nici pe cele ale unei bauturi spirtoase, dar care pastreaza aroma si gustul materiei (materiilor) prime utilizate; în cazul în care se face referire la materia prima utilizata, distilatul trebuie sa fie obtinut exclusiv din materia prima respectiva;

13. maturare si învechire - operatiunea care consta în a lasa sa se produca în mod natural, în recipiente potrivite, anumite reactii care imprima bauturii caractere organoleptice calitative pe care nu le avea anterior;

14. continut în substante volatile - cantitatea de substante volatile, altele decât alcoolul etilic si metilic continut în bautura obtinuta exclusiv prin distilarea sau redistilarea materiilor prime folosite;

15. amestec - operatiunea care consta în combinarea a doua sau mai multe bauturi spirtoase diferite în vederea obtinerii unei bauturi noi;

16. adaugare de alcool - operatiunea care consta în adaugarea de alcool etilic de origine agricola si/sau de distilate de origine agricola la o bautura spirtoasa;

17. combinatie (cupajare) - operatiunea care consta în punerea împreuna a doua sau mai multe bauturi din aceeasi categorie, între care exista numai diferente minore de compozitie, datorate unuia sau mai multora dintre urmatorii factori:

- metodele de fabricare;
- aparatele de distilare folosite;
- durata de maturare sau învechire;
- zona geografica de productie.

Bauturile astfel obtinute apartin aceleasi categorii ca si bauturile initiale, înainte de combinare;
18.loc de fabricatie - localitatea sau regiunea unde are loc procesul de fabricare a produsului finit, care confera bauturii caracterul si calitatile definitive esentiale,

CAPITOLUL III: Definirea, descrierea si prezentarea bauturilor traditionale românesti

Art. 3

În functie de tehnologia de fabricatie, de materiile prime si materialele folosite, de calitatile organoleptice si de proprietatile fizico-chimice, tuica, horinca, turtul, palinca, vinarsul, rachiul de fructe, rachiul de tescovina si rachiul de drojdie de vin se definesc dupa cum urmeaza:

☑**1.**Tuica este o bautura alcoolica traditionala româneasca obtinuta exclusiv prin fermentarea alcoolica si distilarea prunelor (diverse soiuri), întregi sau zdrobite, ori a sucului obtinut din prune, în prezenta sau în lipsa sâmburilor:

a)fermentarea prunelor se realizeaza în cazii din lemn sau în cuve de fermentare ori în vase din inox, în functie de zona în care s-au produs prunele, de soi, de tehnologia specifica aplicata;

b)distilarea se face în cazane din cupru cu ardere directa sau în instalatii de distilare, la o concentratie alcoolica de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilarii sa aiba o aroma si un gust provenind de la fruct sau fructe; redistilarea la aceeasi tarie alcoolica este autorizata;

c)având un continut în substante volatile mai mare sau egal cu 200 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.;

d)având un continut în acid cianhidric, în cazul tuicii obtinute din prune cu sâmburi, de maximum 7 grame la hectolitru de alcool 100% vol.;

e)având un continut maxim în alcool metilic de 1.200 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.;

f)în functie de durata de învechire, denumirea produsului "tuica" poate fi înlocuita cu denumirile:

- "tuica batrâna" obtinuta din distilate învechite minimum 3 ani;

- "tuica extra" obtinuta din distilate învechite minimum 7 ani;

g)în zonele geografice Maramures si Oas, tuica poate fi denumita "horinca" sau "turt";

h)folosirea la fabricarea tuicii a produselor îndulcitoare, asa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, nu este permisa;

i)folosirea la fabricarea tuicii a substantelor aromatizante, preparatelor aromatizante, colorantilor, alcoolului etilic de origine agricola sau a distilatului de origine agricola, asa cum au fost definite în art. 2 pct. 4, 5, 7, 11 si 12, nu este permisa;

j)combinarea (cupajarea), asa cum a fost definita în art. 2 pct. 17, este permisa;

k)concentratia alcoolica minima este diferita în functie de procesul tehnologic de obtinere traditional zonei, dar nu mai mica de 24% vol. la comercializare pentru consum;

l)depozitarea, pastrarea si învechirea produsului se realizeaza în vase din lemn, inox sau din sticla.

☑**2.**Palinca este o bautura alcoolica traditionala româneasca obtinuta exclusiv prin fermentarea alcoolica si distilarea unui fruct carnos sau a unui amestec de fructe ori a unui marc de fructe, asa cum a fost definit în art. 2 pct. 8, sau a unui suc din acest fruct ori dintr-un amestec de fructe, în prezenta sau în lipsa sâmburilor:

a)fermentarea fructelor se realizeaza în cazii din lemn sau în cuve de fermentare ori în vase din inox, în functie de zona în care s-au produs fructele, de soiuri, de tehnologia specifica aplicata;

b)distilarea se face în cazane din cupru cu ardere directa sau în instalatii de distilare, la o concentratie alcoolica de maximum 70% vol., astfel încât produsul distilarii sa aiba o aroma si un gust provenind de la fruct sau fructe; redistilarea la aceeasi concentratie alcoolica este autorizata;

c)având un continut în substante volatile mai mare sau egal cu 200 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.;

d)având un continut în acid cianhidric, în cazul palincii obtinute din fructe cu sâmburi, de maximum 7 grame la hectolitru de alcool 100% vol.;

e)având un continut maxim în alcool metilic de 1.000 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.; în cazul urmatoarelor fructe: prune (*Prunus domestica* L.), corcoduse (*Prunus domestica* L subsp. *Syriaca*-Borkh., Janch. Ex. Mansf.), prune brumarii (*Prunus domestica* L), mere (*Malus domestica* Borkh.), pere (*Pyrus communis* L), cu exceptia perelor Williams (*Pyrus communis* L. ev "Williams"),

zmeura (*Rubus idaeus* L), mure (*Rubus fruticosus* auct. agr), caise (*Prunus armeniaca* L) si piersici [*Prunus persica* (L) Batsch], continutul de alcool metilic este de maximum 1.200 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.; în cazul urmatoarelor fructe: pere Williams (*Pyrus communis* L. ev "Williams"), coacaze rosii (*Ribes rubrum* L), coacaze negre (*Ribes nigrum* L), scoruse (*Sorbus aucuparia* L), soc (*Sambucus nigra* L), gutui (*Cydonia oblonga* Mill.) si boabe de ienupar (*Juniperus communis* L. si/sau *Juniperus oxicedrus* L), continutul de alcool metilic este de maximum 1.350 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.;

f)folosirea la fabricarea palincii a produselor îndulcitoare, asa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, nu este permisa;

g)folosirea la fabricarea palincii a zaharului caramelizat, asa cum a fost definit în art. 2 pct. 3, nu este permisa nici în scopul de a adapta culoarea, culoarea galbena sau galben-aurie obtinându-se prin învechire în butoaie de stejar;

h)folosirea la fabricarea palincii a substantelor aromatizante, preparatelor aromatizante, colorantilor, alcoolului etilic de origine agricola sau a distilatului de origine agricola, asa cum au fost definite în art. 2 pct. 4, 5, 7, 11 si 12, nu este permisa;

i)combinarea (cupajarea), asa cum a fost definita în art. 2 pct. 17, este permisa;

j)concentratia alcoolica minima este de 40% vol. la comercializarea pentru consum;

k)depozitarea, pastrarea si învechirea produsului se realizeaza în vase din lemn, inox sau din sticla.

3.Vinarsul este o bautura alcoolica traditionala româneasca obtinuta exclusiv prin distilarea vinului sau a vinului alcoolizat la maximum 86% vol. sau prin redistilarea unui distilat de vin la maximum 86% vol.:

a)distilarea se face în instalatii de distilare, la o concentratie alcoolica de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilarii sa aiba o aroma si un gust specifice vinului respectiv;

b)având un continut în substante volatile mai mare sau egal cu 125 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.;

c)având un continut maxim în alcool metilic de 200 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.;

d)folosirea la fabricarea vinarsului a produselor îndulcitoare, asa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, nu este permisa;

e)folosirea la fabricarea vinarsului a zaharului caramelizat, asa cum a fost definit în art. 2 pct. 3, este permisa numai în scopul de a adapta culoarea;

f)folosirea la fabricarea vinarsului a preparatelor aromatizante, asa cum au fost definite în art. 2 pct. 5, este permisa numai în scopul de a îmbunatati calitatile de gust, culoare si miros; se pot folosi numai extracte naturale obtinute din fructe si plante;

g)folosirea la fabricarea vinarsului a substantelor aromatizante, colorantilor, alcoolului etilic de origine agricola sau a altor distilate de origine agricola, asa cum au fost definite în art. 2 pct. 4, 7, 11 si 12, nu este permisa;

h)combinarea (cupajarea), asa cum a fost definita în art. 2 pct. 17, este permisa;

i)concentratia alcoolica minima este de 37,5% vol. la comercializarea pentru consum;

j)în functie de durata de învechire, este admisa indicarea pe eticheta a perioadei de învechire, dupa cum urmeaza:

- V "vinars", obtinut din distilate învechite minimum un an;

- VS "vinars superior", obtinut din distilate învechite minimum 3 ani;

- VSOP "Very Superior Old Pale", obtinut din distilate învechite minimum 5 ani;

- XO "Extra Old", obtinut din distilate învechite minimum 7 ani.

4.Rachiul de fructe este o bautura alcoolica traditionala româneasca obtinuta exclusiv prin fermentarea alcoolica si distilarea unui fruct carnos sau a unui amestec de fructe ori a unui marc de fructe, asa cum a fost definit în art. 2 pct. 8, sau a unui suc din acest fruct ori dintr-un amestec de fructe, în prezenta sau în lipsa sâmburilor:

a)fermentarea fructelor se realizeaza în cazii din lemn sau în cuve de fermentare ori în vase din inox, în functie de zona în care s-au produs fructele, de soiuri, de tehnologia specifica aplicata;

b)distilarea se face în cazane din cupru cu ardere directa sau în instalatii de distilare, la o concentratie alcoolica de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilarii sa aiba o aroma si un gust provenind de la fruct sau fructe; redistilarea la aceeasi tarie alcoolica este autorizata;

c)având un conținut în substanțe volatile mai mare sau egal cu 200 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

d)având un conținut în acid cianhidric, în cazul rachiului obținut din fructe cu sămburi, de maximum 7 grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

e)având un conținut maxim în alcool metilic de 1.000 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.; în cazul următoarelor fructe: prune (*Prunus domestica* L.), corcoduse (*Prunus domestica* L subsp. *Syriaca*-Borkh., Janch. Ex. Mansf.), prune brumarii (*Prunus domestica* L), mere (*Malus domestica* Borkh.), pere (*Pyrus communis* L), cu excepția perelor Williams (*Pyrus communis* L ev "Williams"), zmeura (*Rubus idaeus* L), mure (*Rubus fruticosus* auct. aggr), caise (*Prunus armeniaca* L.) și piersici [*Prunus persica* (L.) Batsch], conținutul de alcool metilic este de maximum 1.200 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.; în cazul următoarelor fructe: pere Williams (*Pyrus communis* L. ev "Williams"), coacaze roșii (*Ribes rubrum* L), coacaze negre (*Ribes nigrum* L), scoruse (*Sorbus aucuparia* L), soc (*Sambucus nigra* L), gutui (*Cydonia oblonga* Mill.) și boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L și/sau *Juniperus oxicedrus* L), conținutul de alcool metilic este de maximum 1.350 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

f)folosirea la fabricarea rachiului a produselor îndulcitoare, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, nu este permisă;

g)folosirea la fabricarea rachiului a substantelor aromatizante, preparatelor aromatizante, coloranților, alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 4, 5, 7, 11 și 12, nu este permisă;

h)combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este permisă;

i)concentrația alcoolică minimă este de 37,5% vol. la comercializarea pentru consum;

j)termenul "Williams" este rezervat rachiului de pere, produs în exclusivitate din pere din soiul Williams;

k)când se obține dintr-un amestec de două sau mai multe varietăți de fructe în proporții stabilite (de exemplu, 70% mere și 30% pere), produsul se va numi "rachiul de fructe", completat cu numele fiecărei specii, în ordinea descrescătoare a cantităților de fructe folosite; când se obține dintr-un amestec de două sau mai multe varietăți de fructe în proporții variabile, se va numi "rachiul de fructe";

l)depozitarea, păstrarea și învechirea produsului se realizează în vase din lemn, inox sau din sticlă.

5.Rachiul de țescovina de struguri este bautura alcoolică tradițională românească obținută din țescovina de struguri fermentată și distilată, fie direct prin vapori de apă, fie după un adaos de apă, la care se poate adăuga drojdie de vin într-o proporție determinată:

a)fermentarea se realizează în cazii din lemn sau în cuve de fermentare ori în vase din inox, în funcție de tehnologia specifică aplicată;

b)distilarea țescovinei sau a lichidului fermentat extras din țescovina se efectuează în cazane din cupru cu ardere directă sau în instalații de distilare, la o concentrație alcoolică de maximum 86% vol.; se permite redistilarea până la aceeași concentrație alcoolică;

c)cantitatea de drojdie de vin care poate fi adăugată țescovinei de struguri este de cel mult 25 kg drojdie la 100 kg țescovina de struguri utilizată; cantitatea de alcool obținută din drojdia de vin nu trebuie să depășească 35% din cantitatea totală de alcool din produsul finit;

d)având un conținut în substanțe volatile de minimum 140 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol. și un conținut maxim în alcool metilic de 1.000 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

e)folosirea la fabricarea rachiului de țescovina a produselor îndulcitoare, a zahărului caramelizat, substantelor aromatizante, preparatelor aromatizante și coloranților, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, 3, 4, 5 și 7, nu este permisă;

f)folosirea la fabricarea rachiului de țescovina a alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 11 și 12, nu este permisă;

g)combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este permisă;

h)concentrația alcoolică minimă este de 37,5% vol. la comercializarea pentru consum;

i)depozitarea, păstrarea și învechirea produsului se realizează în vase din lemn, inox sau din sticlă.

6.Rachiul de drojdie este bautura alcoolică tradițională românească obținută prin distilarea drojdiei de vin până la o concentrație de maximum 86% vol.:

- a) distilarea se efectueaza în prezenta drojdiei de vin în cazane din cupru cu ardere directa sau în instalatii de distilare, la o concentratie alcoolica de maximum 86% vol.; se permite redistilarea pâna la aceeași concentratie alcoolica;
- b) folosirea la fabricarea rachiului de drojdie a produselor îndulcitoare, a zaharului caramelizat, substantelor aromatizante, preparatelor aromatizante si colorantilor, asa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, 3, 4, 5 si 7, nu este permisa;
- c) folosirea la fabricarea rachiului de drojdie a alcoolului etilic de origine agricola sau a distilatului de origine agricola, asa cum au fost definite în art. 2 pct. 11 si 12, nu este permisa;
- d) combinarea (cupajarea), asa cum a fost definita în art. 2 pct. 17, este permisa;
- e) concentratia alcoolica minima este de 38% vol. la comercializarea pentru consum;
- f) depozitarea, pastrarea si învechirea produsului se realizeaza în vase din lemn, inox sau din sticla.

Art. 4

- (1) La fabricarea bauturilor definite în prezentele norme, adaugarea apei, eventual a apei distilate sau demineralizate, este permisa fara modificarea naturii bauturii si cu respectarea reglementarilor în vigoare.
- (2) Bauturile definite în prezentele norme se produc si se comercializeaza în baza specificatiei tehnice de produs care trebuie sa cuprinda: caracteristicile organoleptice, fizico-chimice, conditiile de îmbuteliere, etichetare si comercializare.
- (3) Etichetarea, prezentarea si publicitatea bauturilor prevazute în prezentele norme vor respecta prevederile nationale si comunitare.
- (4) Metodele de analiza pentru verificarea caracteristicilor organoleptice si fizico-chimice ale bauturilor definite în prezentele norme se fac în conformitate cu reglementarile în vigoare.

Art. 5

Producatorii, persoane fizice sau juridice, trebuie sa tina un registru special care contine informatiile urmatoare:

- a) tipul de materie prima sau produs de origine agricola folosit la fabricarea bauturilor definite în prezentele norme, însoțit de buletinul de analiza;
- b) zaharul caramelizat, preparatele aromatizante si extractele naturale obtinute din fructe si plante si cantitatile utilizate pentru fabricarea vinarsului;
- c) furnizorul materiei prime sau a produsului de origine agricola folosit la fabricarea bauturilor definite în prezentele norme si documentele de evidenta a circulatiei acestora;
- d) denumirea sub care se comercializeaza bautura;
- e) loturile de produs finit rezultate; fiecare lot de produs finit va fi însoțit de fisa tehnica, buletin de analiza, proba-martor.

Art. 6

- (1) Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale, prin inspectia tehnica si control în realizarea si promovarea produselor din industria alimentara, este institutia responsabila pentru verificarea respectarii prevederilor prezentelor norme si a prevederilor Regulamentului Parlamentului European si al Consiliului (CE) nr. 110/2008.
- (2) Verificarea calitatii loturilor de produse se face pe baza documentatiei tehnice a produsului, buletinului de analiza si a probei-martor.

CAPITOLUL IV: Etichetarea

Art. 7

- (1) Fara a aduce atingere prevederilor Hotarârii Guvernului nr. **106/2002** privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare, etichetarea bauturilor definite în prezentele norme trebuie sa respecte si mentiunile prevazute la cap. II - Descrierea, prezentarea si etichetarea bauturilor spirtoase, art. 7-14 din Regulamentul Parlamentului European si al Consiliului (CE) nr. 110/2008.

(2) Etichetele bauturilor prevazute în prezentele norme trebuie sa cuprinda în mod obligatoriu, conform prevederilor Hotarârii Guvernului nr. **106/2002**, cu modificarile si completarile ulterioare, si ale Directivei (CEE) 2000/13 privind etichetarea, prezentarea si publicitatea produselor alimentare, urmatoarele elemente:

a) denumirea sub care este vândut produsul;

b) lista cuprinzând ingredientele;

c) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente care dau specificitate produsului;

d) volumul net;

e) concentratia alcoolica, ce se va înscrie cu cifre cu cel mult o zecimala urmata de simbolul "% vol." si care poate fi precedata de cuvântul "alcool" sau de abrevierea "ale";

f) conditii de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesita indicatii speciale;

g) denumirea sau denumirea comerciala si adresa producatorului ori ale ambalatorului sau ale distribuitorului; în cazul produselor provenite din afara Uniunii Europene, respectiv din import, se înscriu numele si adresa importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România;

h) locul de origine sau de provenienta a produsului, daca omiterea acestuia ar fi de natura sa creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau provenienta reala a produsului;

i) o mentiune privind lotul, care sa permita identificarea datei îmbutelierii.

(3) Elementele obligatorii de etichetare prevazute la alin. (2) se înscriu cu caractere vizibile, lizibile, care sa nu permita stergerea, sa nu fie acoperite de alte înscrisuri, imagini sau desene;

(4) Denumirile comerciale, precum si orice alt înscris, cuvânt, desen, litera, element figurativ, combinatii de culoare sau orice alta combinatie a acestor semne identice ori similare, utilizate pentru descrierea bauturilor definite în prezentele norme, nu pot contine cuvinte, parti de cuvinte, semne sau ilustratii care:

a) pot crea confuzii sau induce în eroare persoanele carora le sunt adresate;

b) pot fi confundate de catre persoanele carora le sunt destinate cu descrierea completa sau partiala a unei produs a carui descriere este stabilita prin dispozitii specifice.

(5) Denumirea sub care se vinde produsul, volumul net si concentratia alcoolica trebuie sa fie înscrise în acelasi câmp vizual.

(6) Pentru bauturile reglementate prin prezentul ordin, care se supun maturarii si învechirii, în recipiente potrivite, înainte de îmbuteliere, este admisa înscrierea de elemente figurative sub forma de stele pe etichete sau pe ambalaj; numarul de stele corespunde anilor de maturare-învechire înainte de îmbuteliere, astfel: 3 stele - minimum 3 ani, 5 stele - minimum 5 ani si 7 stele - minimum 7 ani; utilizarea acestor elemente figurative, precum si a oricaror elemente figurative similare pentru alte bauturi spirtoase decât cele definite prin prezentele norme si prin Regulamentul Parlamentului European si al Consiliului (CE) nr. 110/2008 este interzisa.

(7) Perioada de maturare sau vechimea poate fi indicata în descrierea, prezentarea ori etichetarea unei bauturi reglementate prin prezentul ordin numai în cazul în care se refera la cea mai noua componenta alcoolica si cu conditia ca bautura sa fie maturata sau învechita sub control fiscal.

Art. 8

Verificarea pe piata a etichetarii bauturilor definite în prezentele norme si a celor definite în Regulamentul Parlamentului European si al Consiliului (CE) nr. 110/2008, constatarea contraventiilor si aplicarea sanctiunilor prevazute în actele normative din domeniul protectiei consumatorilor se fac de catre Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor.

Art. 9

Punerea în circulatie a bauturilor prevazute în prezentele norme se face în conformitate cu reglementarile în vigoare privind preambalarea unor produse în functie de masa sau volum, respectiv Hotarârea Guvernului nr. **530/2001** pentru aprobarea Instructiunilor de metrologie legala IML 8-01 "Preambalarea unor produse în functie de masa sau volum", republicata, cu modificarile ulterioare.

Publicat în Monitorul Oficial cu numarul 496 din data de 2 iulie 2008